



# FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: BISCOITO DE POLVILHO CÓDIGO: FT 003**

## DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Biscoito de Polvilho

## INGREDIENTES

Polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal refinado, amido modificado. CONTÉM GLÚTEN

## PROPORÇÃO DE USO

Mistura para biscoito de polvilho 1kg

Água (aprox) 1,1L

Óleo 100ml

## MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira, bater em alta velocidade por 5 minutos até ficar uma massa lisa e homogênea
2. Utilizar manga para confeitar, pingar o produto na assadeira.
3. Fornear em forno turbo a 150°C por aproximadamente 20 minutos ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 20 minutos.

## ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

## LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

## CÓDIGO DE BARRA

Pacote 4kg : 7898228375641

## CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

## RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 5 pacotes de 200g

## EMBALAGEM

Fardo com 5 pacotes de 4kg

## DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 5x4kg	520	380	210

## ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

## PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 ½ colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	80Kcal= 336KJ	4%
Carboidratos	4g	1%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	1,8g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura Trans	0,5g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,5g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	216mg	9%

(\*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Branca
Odor	Característico
Umidade	Max 12%

Data: Outubro/2018 Revisão 04